

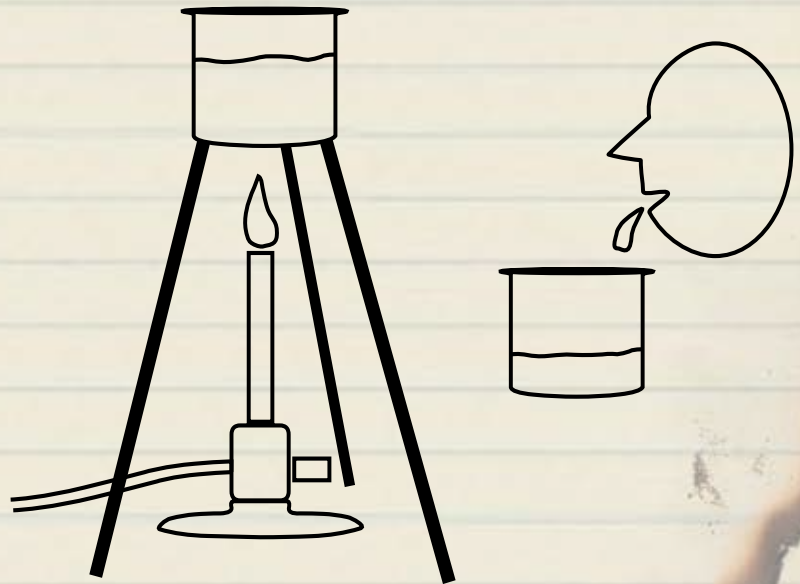
NØRD[®] AKADEMIET

Spalte kulhydrat

En god brun sovs er en vigtig del af det klassiske danske køkken. Denne skal gerne være lidt tyk, så den ikke løber af kartoflerne. Derfor er det ofte nødvendigt at jævne sovsen, hvilket man ofte anvender stivelsesholdige produkter til. Kartoffelmel er et eksempel på et produkt, som har et højt stivelsesindhold. Vi vil nu undersøge, hvordan enzymerne i vores spyt påvirker vores "sovsjævner".

Materialeliste

Kartoffelmel
Vand
Bægerglas (3 stk.),
ca. 100 ml
Spatel
Bunsenbrænder



Forsøgsgang

Inden forsøget kan afvikles, skal I have samlet et par ml spyt ind i et bægerglas. Gør dette, mens I forbereder resten af forsøget.

Forsøget skal gennemføres ad to omgange.

I hvert af de to bægerglas blandes ca. 7 g kartoffelmel med 80 ml vand. Det første bægerglas varmes nu under omrøring over bunsenbrænderen, indtil væsken bliver jævn, altså tyktflydende (ca. 2 min), hvorefter I tager det af varmen. Tilsæt nu spyttet og rør rundt - hvad sker der med konsistensen?

Som reference gennemfører I forsøget igen, hvor I i stedet tilsætter en smule vand svarende til mængden af spyt. Hvad sker der med blandingen?

Tal med hinanden om, hvordan stivelse er opbygget.

Prøv herefter at forklare hinanden, hvilken rolle enzymerne i spyttet spiller i vores fordøjelse.